

## Anleitung – Online Hygieneschulung

**1. Schritt:** Öffnen des Internetexplorers und Aufrufen der URL - Adresse <http://e.lfi.at> oder <http://lfi.clickandlearn.at>!



**2. Schritt:** Registrieren auf der Lernplattform mit Klick auf „Registrieren“ und anschließend Anlage eines „persönlichen Nutzer-Profiles“!

Startseite Deutsch ▾

**Anmeldung**

Benutzername

Passwort

angemeldet bleiben

**Anmelden**  
 Registrieren  
 Passwort vergessen  
 Kontakt

**Willkommen**

Herzlich Willkommen bei e.lfi.at,  
der Lernplattform des Ländlichen Fortbildungsinstituts!

Hier erhalten Sie online Informationen, sowie Unterstützung zu Ihren ausgewählten Kursen, Seminaren und Lehrgängen.  
Schnuppern Sie in unseren unten angeführten e-learning Angeboten!

Melden Sie sich mit Ihren Benutzerdaten an oder falls Sie noch keinen Zugang haben, registrieren Sie sich! – Unverbindlich und kostenlos.

Los geht's und Ihr Wissen wächst!

**Kurse**

**Neues Nutzer-Profil**

**Registrierung**  
Bitte füllen Sie zur Registrierung das Formular aus!

**Benutzername**  
Nur Buchstaben und **die Zeichen**. -- \_ @ Sind zugelassen

**Passwort**  
Das Passwort muss mindestens 6 Zeichen haben

**3. Schritt:** Nach erfolgreicher Registrierung, unter dem Menüpunkt „Direktvermarktung“ die „Online Hygieneschulung“ anklicken.

**Danke für Ihre Registrierung!**

Startseite

Alle erweitern | **Gesamtes Material**

**Direktvermarktung**

Online Hygieneschulung

Online Hygieneschulung

**4. Schritt:** Unter dem **Lektions-Material** sind alle **Lerninhalte** zu finden. Mit einem Klick auf das „Plus“ und Klick auf das zu öffnende Dokument, öffnet sich das Vorschauenfenster, wobei somit die Inhalte direkt durchgelesen oder auch gespeichert, sowie ausgedruckt werden können.

**Online Hygieneschulung**
5

**Kursinformation**

Sauber ist gut – hygienisch ist besser!



**Lektions-Material**

Alle verbergen / Alle anzeigen

- [-] Lerninhalt
  - 1. Mikrobiologische Grundlagen
  - Mikrobiologische Grundlagen 030909
  - 2. Infektionskrankheiten die durch Lebensmittel uebertragen ...
  - 3. Allgemeine Hygiene
  - 4. Schulungsverpflichtungen
  - 5. Personalgesundheit
  - 6. Anforderungen an Betriebsstaetten und Ausstattung
  - 7. Dokumentationspflicht - was muss dokumentiert werden
  - 8. Gute Herstellungspraxis, gute Hygienepraxis
  - 9. Eigenkontrolle und spezifische Anforderungen fuer Produkt...
  - 10. Info Eintragung und Zulassung als Lebensmittel...
  - 11. Wichtige Adressen
- Bildergalerie
- Hygiene-Wissens-Check
- Schulungsnachweis

Um den Wissenscheck zu absolvieren mit einem Klick auf „Hygiene-Wissens-Check“ öffnen und die Einheit beginnen!

**Hygiene-Wissens-Check**

Klicken Sie auf den Knopf, um die Einheit zu beginnen

Nach erfolgreicher Absolvierung das Formular zur Anforderung des **Schulungsnachweises** gewissenhaft und **vollständig ausfüllen!** **Wichtig:** Bitte auf **Groß- und Kleinschreibung** achten! Wenn keine Betriebsnummer vorhanden ist bitte ein — einfügen

**Viel Erfolg!**

<p><b>Kontaktperson für inhaltliche Fragen:</b> LK Österreich Dr. Martina Ortner Schauflegasse 6 1014 Wien 01 53441 8558 <a href="mailto:m.ortner@lk-oe.at">m.ortner@lk-oe.at</a></p>	<p><b>Kontaktperson für techn. Fragen/Probleme:</b> LFI NÖ Eva Latschbacher BEd Wiener Straße 64 3100 St. Pölten 05 0259 26106 <a href="mailto:eva.latschbacher@lk-noe.at">eva.latschbacher@lk-noe.at</a></p>
---	---